

- Consistencia firme y compacta al tacto.
- Forma cilíndrica o ligeramente aplanada.
- Calibre superior a 60 mm.
- La tripa adaptada al producto en toda su superficie pudiendo estar recubierta de la flora externa característica.
- Corte de aspecto homogéneo, liso, color sonrosado, sin coloraciones anormales. La masa muscular será un todo continuo, sin trozos de músculo unidos.
- Olor y sabor característicos.

**Artículo 7.**

El producto acabado tendrá una humedad no superior al 50 %.

### CAPITULO V ENVASADO Y ETIQUETADO

**Artículo 8.**

El lomo se podrá presentar:

- Entero.
- Envasado al vacío o en gases inertes, bien entero, troceado o fileteado.

**Artículo 9.**

El «Lomo Embuchado» irá etiquetado con las siguientes indicaciones, además de las restantes exigidas por la legislación vigente:

- El nombre del producto «Lomo Embuchado».
- La marca «Aragón Calidad Alimentaria» con las proporciones aprobadas.
- Nombre de la entidad de control.
- Podrá constar la palabra «Teruel» cuando los lomos frescos procedan de cerdos controlados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Jamón de Teruel».

**Artículo 10.**

El etiquetado deberá efectuarse en las instalaciones de las industrias elaboradoras.

Antes de su puesta en circulación, las etiquetas deben ser autorizadas por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes.

El etiquetado de los lomos procedentes de Denominación de Origen, será controlado por el Consejo Regulador.

### CAPITULO VI CONTROL

**Artículo 11.**

Las empresas elaboradoras de lomo embuchado que tengan concedida la Denominación «Aragón Calidad Alimentaria» deberán tener un autocontrol de calidad sobre el producto que elaboran. En caso de no disponer de un laboratorio propio, deberán hacerlo a través de los servicios de laboratorio especializado.

**Artículo 12.**

Además de los anteriores controles de calidad, se establecerá un control externo, efectuado de modo periódico por una entidad independiente, reconocida y especializada en la materia, sobre las condiciones de elaboración y la calidad del lomo embuchado. Dicho control se hará en base a un Programa de Control que deberá ser aprobado por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes de la Diputación General de Aragón.

**1476** *ORDEN de 19 de octubre de 1993, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes, por la que se aprueba el Reglamento de utilización de la marca «Aragón Calidad Alimentaria» para la paleta curada.*

De acuerdo con el Decreto 154/1991, por el que se crea la marca de calidad para determinados productos alimenticios producidos, elaborados y/o transformados en la Comunidad

Autónoma de Aragón, el Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes de la Diputación General de Aragón, en el ámbito de sus competencias ha dispuesto:

**Artículo 1º.**—Aprobar el Reglamento Técnico para la utilización de la marca de calidad «Aragón Calidad Alimentaria» para la paleta curada, que se publica como anejo a la presente Orden.

**Artículo 2º.**—La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón». Zaragoza, a 19 de octubre de 1993.

**El Consejero de Agricultura, Ganadería  
y Montes,  
SIMON CASAS MATEO**

### REGLAMENTO DE UTILIZACION DE LA DENOMINACION «ARAGON CALIDAD ALIMENTARIA» PARA PALETA CURADA

#### CAPITULO I GENERALIDADES

**Artículo 1.**

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 154/1991, por el que se crea la marca de calidad «Aragón Calidad Alimentaria», podrán ostentar dicha marca las paletas curadas que cumplan las características que define este Reglamento y cumplan los requisitos exigidos por el mismo y por la legislación vigente que les sea de aplicación.

**Artículo 2.**

Se denomina paleta curada la salazón cárnica elaborada por industrias ubicadas en Aragón a partir de las extremidades anteriores del cerdo, mediante salazón, secado y maduración.

#### CAPITULO II MATERIAS PRIMAS

**Artículo 3.**

En la elaboración de las paletas curadas se emplearán paletas frescas de cerdos castrados o de cerdas que en el momento del sacrificio estén fuera de celo y que no hayan tenido parto ni gestación alguna.

**Artículo 4.**

Como condimentos se empleará sal común, pudiéndose utilizar también especias.

**Artículo 5.**

Como aditivos pueden emplearse los siguientes:

Conservadores:

Nitrito sódico (E-250) ..... máximo 50 ppm.  
Nitrito potásico (E-252) ..... máximo 150 ppm.

Antioxidantes:

Acido L-ascórbico (E-200) y/o  
Ascorbato sódico (E-301) ..... máximo 400 ppm.

Acido cítrico (E-330) ..... B.P.F.

Citrato sódico (E-331) ..... B.P.F.

Acidulantes:

Acido láctico (E-270) ..... B.P.F.

Lactato sódico (E-325) ..... B.P.F.

Reguladores de la maduración:

Starters microbianos ..... B.P.F.

Azúcar ..... máximo 10.000 ppm.

Podrán emplearse, por otra parte, los aditivos autorizados para el uso externo en la superficie de las paletas para curar.

#### CAPITULO III ELABORACION

**Artículo 6.**

El proceso de elaboración de las paletas curadas incluye las siguientes etapas:

- Salazón en pila, con sal común.
- Lavado para eliminar la sal adherida.
- Curado en secaderos naturales o artificiales.
- Maduración, en ambiente natural.

**Artículo 7.**

Este proceso de elaboración tendrá una duración total no inferior a los siete meses, siendo la maduración un mínimo de tres.

#### CAPITULO IV CARACTERISTICAS

**Artículo 8.**

Las paletas curadas presentarán las siguientes características:

- Forma alargada, perfilado y redondeado en sus bordes, conservando la corteza o con corte en uve.
- Color rojo y aspecto brillante al corte, con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular.
- Carne de sabor delicado, poco salado.
- Grasa de consistencia untuosa, brillante, coloración blanco-amarillenta, aromática y de sabor agradable.
- Peso superior a 4 kgs.

**Artículo 9.**

Las paletas que al final de un proceso de elaboración no presenten el aroma y sabor característicos, no podrán comercializarse con la marca «Aragón Calidad Alimentaria».

**Artículo 10.**

Las paletas curadas cumplirán las siguientes exigencias de composición:

Humedad .....	máximo 55 %
Cloruros, como NaCl.....	máximo 8 %

#### CAPITULO V ENVASADO Y ETIQUETADO

**Artículo 11.**

Las paletas se presentarán como piezas enteras o deshuesadas etiquetadas, con una etiqueta fija en la zona del codillo, no reutilizable.

Irán etiquetadas con las siguientes indicaciones, además de las restantes exigidas por la legislación vigente:

- El nombre del producto «Paleta Curada».
- La marca «Aragón Calidad Alimentaria», con las proporciones aprobadas.
- Nombre de la entidad de control.
- Podrá constar la palabra «Teruel» cuando las paletas frescas procedan de cerdos controlados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Jamón de Teruel».

**Artículo 12.**

La palêta se podrá presentar:

- Entera.
- Envasada al vacío o en gases inertes, bien entera, troceada o fileteada.

**Artículo 13.**

El etiquetado deberá efectuarse en las instalaciones de las empresas elaboradoras.

Antes de su puesta en circulación las etiquetas deben ser autorizadas por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes de la Diputación General de Aragón.

El etiquetado de las paletas procedentes de cerdos D. O. estará controlado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Jamón de Teruel».

#### CAPITULO VI CONTROL

**Artículo 14.**

Las empresas elaboradoras de paleta curada que tengan concedida la Denominación «Aragón Calidad Alimentaria»

deberán tener un autocontrol de calidad sobre el producto que elaboran. En caso de no disponer de un laboratorio propio, deberán hacerlo a través de los servicios de un laboratorio especializado.

**Artículo 15.**

Además de los anteriores controles de calidad, se establecerá un control externo, efectuado de modo periódico por una entidad independiente, reconocida y especializada en la materia, sobre las condiciones de elaboración y la calidad de la paleta curada. Dicho control se hará en base a un Programa de Control que deberá ser aprobado por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes de la Diputación General de Aragón.

### 1477 **RESOLUCION de 15 de octubre de 1993, de la Dirección General de Estructuras Agrarias, por la que se aprueba el Plan de Aprovechamiento Cinegético de la Zona de Caza Controlada de La Pardina de Mercadal para la temporada 1993-94.**

En cumplimiento de lo dispuesto en el apartado Cuarto Tres de la Orden de 30 de junio de 1993, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes por la que se establecen las normas y los periodos hábiles para la caza en la temporada 1993-94 en el territorio de Aragón («Boletín Oficial de Aragón» número 82, de 21 de julio de 1993), es necesario aprobar el Plan de Aprovechamiento Cinegético de la Zona de Caza Controlada de La Pardina de Mercadal para la temporada 1993-94.

En consecuencia, a propuesta de la Sección del Medio Natural del Servicio Provincial de Agricultura, Ganadería y Montes de Teruel, y visto el informe de la Sección Regional de Caza y Pesca, esta Dirección General ha resuelto aprobar el siguiente Plan de Aprovechamientos Cinegéticos:

**Primero.**—Normas generales.

1. Se autoriza la caza de las especies consideradas como de caza menor en la Orden de 30 de junio de 1993.

## 2. Días hábiles:

Los días hábiles de caza serán los siguientes:

- 24 y 31 de octubre.
- 7, 14, 21 y 28 de noviembre.
- 12 y 19 de diciembre.
- 9 y 16 de enero.

3. Modalidades de caza: Se autoriza la caza menor en mano.

4. Número de permisos: Se autorizan dos (2) permisos por día hábil. Cada permiso será disfrutado por una cuadrilla compuesta por un máximo de tres (3) cazadores. El número de perros autorizado por cuadrilla es de tres (3).

5. Distribución de los permisos: Los 20 permisos de temporada se distribuirán de la siguiente manera:

—Dos permisos de caza para cada uno de los Ayuntamientos siguientes: Santa Cruz de Nogueras, Villar de los Navarros, Nogueras, Plenas y Loscos.

—Siete permisos para cazadores de la Comunidad Autónoma de Aragón.

—Tres permisos para cazadores nacionales.

6. Cupo de capturas: Se establece un cupo de capturas de cinco (5) ejemplares por cazador y día.

**Segundo.**—Armas y municiones autorizadas.

1. Se autoriza, durante el ejercicio de la caza menor, la tenencia y uso de cartuchos con bala, para la caza ocasional del zorro.

2. No se autoriza el uso de armas automáticas o semiautomáticas cuyo cargador contenga más de dos cartuchos.

**Tercero.**—Otras normas.

1. El día de caza que haya correspondido en el sorteo, no podrá modificarse.